

GOURMET BAR & TERRACE

B A G O

— DU VIN —

RESTAURANT

GOURMET BAR & TERRACE

BAGO

— DU VIN —  
RESTAURANT



Isto de Glúten  
Gluten Free



Contém Glúten  
Contains Gluten



Isto de Lactose  
Lactose Free



Contém Lactose  
Contains Lactose



Vegetariano  
Vegetarian



Contém Marisco  
Contains Seafood



Contém Frutos Secos  
Contains Nuts



Contém Porco  
Contains Pork



Vegan  
Vegan



Contém Sementes de Soja  
Contains Soya Seeds



Picante  
Spicy



Contém Peixe  
Contains Fish



Contém Ovo  
Contains Eggs



Contém Mostarda  
Contains Mustard



Contém Sulfitos  
Contains Sulfite



Contém Álcool  
Contains Alcohol

---

Todos os alimentos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros alimentos alergénios estão presentes. A descrição dos menus não inclui todos os ingredientes – se possui alguma restrição alimentar ou alergia, por favor informe um dos membros da nossa equipa.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meal contains particular ingredients or allergens. Our menu description does not include all ingredients – if you have any dietary restrictions or allergies, please inform one of our team members.

---

GOURMET BAR & TERRACE  
**B A G O**  
— DU VIN —  
RESTAURANT

*"Na elaboração deste menu, tentei tirar o melhor partido dos produtos locais e sobretudo da estação. Temos a sorte de viver num país rico em variedade e qualidade dos alimentos, seja na terra ou no mar, pelo que fizemos questão de aproveitar o que o nosso país tem de melhor para nos oferecer."*

*"When thinking about this menu, I took the essence of local ingredients and seasonal inspirations. We are lucky to live in a country full of diverse and excellent products, whether from the land or the ocean. We made the most out of what our country has best to offer."*

Chef Pedro Lopes

# GOURMET BAR

Menu disponível das 11:00 às 23:00  
Menu available from 11:00 am to 11:00 pm

## PARA PICAR / TO SHARE

<p>Bruschetta Clássica, Aioli e Cavala Picante "Belmar"       </p> <p>Classic Bruschetta, Aioli Sauce and "Belmar" Spicy Mackerel</p> <p>Tosta com Azeite de Alho, Pesto, Tomate, Maionese de Cebolinho e Cavala Belmar em "Azeite Picante" Toasted Bread with Garlic Olive Oil, Pesto, Tomato, Chives Mayonnaise and Belmar Mackerel in "Spicy Olive Oil"</p>	19 <sup>00</sup>
<p>Bruschetta Clássica com Queijo de Cabra, Mel de Rosmaninho e Nozes     </p> <p>Classic Bruschetta with Goat Cheese, Rosemary Honey and Walnuts</p> <p>Tosta com Azeite de Alho, Tomate, Queijo de Cabra lascado, Mel de Rosmaninho e Nozes / Toasted Bread with Garlic Olive Oil, Tomato, Goat Cheese, Rosemary Honey and Nuts</p>	17 <sup>00</sup>
<p>Bowl de Quinoa com Salmão Tataki     </p> <p>Quinoa Bowl with Tataki Salmon</p> <p>Personalize a proteína alterando o Salmão por Frango ou Tofu Personalize the protein by replacing the Salmon with Chicken or Tofu</p>	23 <sup>00</sup>
<p>Tosta de Abacate e Ovo Escalfado   </p> <p>Avocado Toast with Poached Egg</p>	12 <sup>00</sup>
<p>Carpaccio de Novilho, Vinagrete de Alcaparras, Parmesão, Pinhão e Mostarda Dijon     </p> <p>Beef Carpaccio, Caper Vinaigrette, Parmesan, Pine Nuts and Dijon Mustard</p>	21 <sup>00</sup>
<p>Tártaro de Salmão Kimuchi, Creme de Abacate e Ovas de Tobiko Yuzuru   </p> <p>Kimuchi Salmon Tartar Avocado Cream with Tobiko Yuzu Roe</p> <p>Lombo de Salmão condimentado com Soja, Lima, Cebolinho, Chalota e Molho Kimuchi / Kimuchi Salmon Tartar seasoned with Soy Sauce, Lime, Chives, Shallots and Kimuchi Sauce</p>	21 <sup>00</sup>
<p>Pica-Pau do Lombo à Portuguesa com Pickles Caseiros   </p> <p>Beef Loin "Pica Pau" in small pieces with Portuguese Sauce and Homemade Pickles</p>	26 <sup>00</sup>
<p>Burrata, Tomate Fresco, Pesto Genovese e Pinhão Crocante     </p> <p>Burrata, Fresh Tomato, Pesto Genovese and Crispy Pine Nuts</p>	21 <sup>50</sup>

# GOURMET BAR

Menu disponível das 11:00 às 23:00  
Menu available from 11:00 am to 11:00 pm

Fritos Portugueses: Pastéis de Bacalhau, Croquete de Vitela e Bolinhas de Alheira          12.00

Portuguese Fried Delights: Codfish Cakes, Veal Croquettes, Alheira Sausage Fritters

Ovos Rotos e Presunto Montelhano    15.00

Broken Eggs with Montelhano Ham

Prato de Queijos e Enchidos       35.00

Cheese and Charcuterie Platter

Queijo Monte Vinhas, Queijo Nisa, Queijo Manchego, Paio do Lombo de Porco Preto, Paio do Cachaço de Porco Preto, Paiola / Monte Vinhas Cheese, Nisa Cheese, Manchego Cheese, Paio Sausage from Black Pork Loin, Paio Sausage from Black Pork Neck, Paiola

Conserva Seleção do Chef 14.00

Chef's Selection Canning

## SANDUÍCHES GOURMET / GOURMET SANDWICHES

Preguinhos de Novilho "Bago du Vin"     26.00

com Cebola Acidulada e Mostarda Dijon

Beef Steak in Bread with Acidulated Onion and Dijon Mustard

Hambúrguer de Novilho "Bago du Vin"       25.00

Queijo Cheddar, Cebola Caramelizada, Bacon, Maionese de Cebolinho, Rúcula e Tomate / Cheddar Cheese, Caramelized Onion, Bacon, Chive Mayonnaise, Arugula, Tomato

Club Sandwich       23.00

Club Sandwich Clássica com Tomate, Alface, Queijo

Flamengo, Fiambre, Frango, Ovo e Bacon / Classic Club Sandwich with Tomato, Lettuce, Flamengo, Cheese, Ham, Chicken, Egg, Bacon

Lavagante em Brioche Corado e Maionese de Trufa 50.00

Lobster Roll in Brioche Bread and Truffle Mayonnaise         

\*Todas as nossas Sanduíches são acompanhadas com Batata-Frita

\*All our sandwiches come with Homemade French Fries

# GOURMET BAR

Menu disponível das 11:00 às 23:00  
Menu available from 11:00 am to 11:00 pm

## SALADAS / SALADS

Salada do Campo com Queijo Chèvre, Figos     22.00  
e Vinagrete de Mel de Rosmaninho

Country Salad with Chèvre Cheese, Figs and  
Honey and Rosemary Vinaigrette

Mix de Alfaces, Miolo de Noz, Figos, Queijo Chèvre, Tomate  
Cherry, Pimento Vermelho e Vinagrete de Mel e Mostarda  
Lettuce Mix, Walnuts, Figs, Chèvre Cheese, Cherry Tomatoes,  
Red Peppers and Honey and Mustard Vinaigrette

Salada César de Frango    25.00

Chicken Caesar Salad

Alface Romana, Frango, Bacon, Croutons, Anchovas, Ovo,  
Tomate e Molho César / Romaine Lettuce, Chicken, Bacon,  
Croutons, Anchovies, Egg, Tomato and Caesar Sauce

Salada César de Camarão     27.00

Shrimp Caesar Salad

Alface Romana, Camarão, Bacon, Croutons, Anchovas,  
Ovo, Tomate e Molho César / Romaine Lettuce, Prawns,  
Bacon, Croutons, Anchovies, Egg, Tomato and Caesar Sauce

# BAGO DU VIN MENU

*“É em torno de uma mesa que desfrutamos de momentos únicos”*  
*“It's around a table that we enjoy unique moments”*

---

Menu disponível das 12:00 às 15:30 e das 18:30 às 22:30  
Menu available from 12:00 pm to 3:30 pm and from 6:30 pm to 10:30 pm

---

## COUVERT PORTUGUÊS PORTUGUESE COUVERT

Seleção de Pão, Azeite “Distintus”, Azeitonas  5.00  
e Manteiga Aromatizada por serviço  
Selection of Bread, “Distintus” Olive Oil, per service  
Olives and Flavored Butters

## PARA COMEÇAR / TO START

Camarão de Moçambique à Guilho     24.00  
salteado em Azeite DOP e Alho  
Shrimp from Mozambique sautéed with Garlic in DOP Olive oil

Sopa de Cebola e Crostini de Gruyere    14.00  
Onion Soup and Gruyere Crostini

Ceviche de Dourada, Gel de Coentro     29.00  
e Batata Doce de Aljezur  
Sea Bream Ceviche with Coriander Gel and Aljezur Sweet Potato

Vieira Corada, Velouté de Abóbora e Pêra,    23.00  
Picado de Castanha e Noz  
Seared Scallops, Pumpkin and Pear Velouté,  
Chestnut and Walnut Mince

## DA NOSSA COSTA / FROM OUR COAST

O nosso “Bacalhau à Brás” Revisitado    31.00  
Typical Portuguese dish with Cod, Potato, Onion, Eggs and Olives

Robalo Selvagem Corado e Arroz Malandrinho de Berbigão 39.00  
Wild Sea Bass and Cockle Rice     

Pregado Corado, Camarão Tigre      38.00  
e Cremoso de Couve-flôr  
Grilled Turbot, Tiger Prawns and Creamy Cauliflower

# BAGO DU VIN MENU

## A CARNE DO MONTADO MEAT FROM THE COUNTRYSIDE

Lombo de Borrego, Cremoso de Batata Trufada e Limão, Chalota Confit e Pistachio Lamb Loin, Creamy Truffle and Lemon Potato, Confit Shallot and Pistachio	32.00
Tornedó do Lombo à Portuguesa com Presunto Montelhano e Rodelas de Batata Portuguese-style Beef Loin with "Montelhano" Smoked Ham and Potato Slices	34.00
Presa de Porco Preto com Puré de Feijão Branco e Sabores do Cozido Black Pork Shoulder with White Bean Purée and Stew Flavors	31.00

## DA NOSSA HORTA / FROM OUR FARM

Risotto de Cogumelos Mushrooms Risotto	24.00
---	-------

## PARA COMPLEMENTAR / TO COMPLETE

Batata Frita French Fries	7.00
Legumes Salteados Sautéed Vegetables	7.00
Salada Verde Green Salad	7.00
Arroz Branco White Rice	7.00
Penne com Manteiga Penne with Butter	7.00
Peito de Frango Chicken Breast	9.00
Camarão Salteado (5 unidades) Sautéed Shrimp (5 pieces)	23.00
Tranche/Lombo de Salmão Salmon Steak/Loin	12.00

# BAGO DU VIN MENU

## FINALE / FINAL

Entremet de Caramelo e Chocolate de S. Tomé    	16 <sup>00</sup>
Caramel and São Tomé Chocolate Entremet	
Yuzo de Coco e Mangericão    	16 <sup>00</sup>
Coconut Yuzu and Basil	
Petit Gateau de Cacau, Leite de Coco,    	16 <sup>00</sup>
Crocante de Noz e Sorbet de Maracujá	
Cocoa Petit Gateau, Walnut Crunch and Passion Fruit Sorbet	
Parfait de Morango e Iogurte    	17 <sup>00</sup>
Strawberry Parfait and Yogurt	
Gelado	6 <sup>00</sup>
Ice Cream	1 sabor / 1 flavour
Chocolate, Baunilha, Avelã  	
Chocolate, Vanilla, Hazelnut	
Framboesa, Maracujá e Manga 	
Raspberry, Passion Fruit and Mango	
Seleção de Frutas da Época Laminadas  	10 <sup>00</sup>
Selection of Sliced Fruit	

---

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

No dish, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if it is rendered unusable by the customer.

(art.º 135 do DL10/2015)

IVA incluído à Taxa legal em vigor  
All Taxes included

---